



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICAN KARNIYARIK

15 tane uzun ince patlıcan
Sıvıyağ kızartmak için
2 tane soğan
400 gr kıyma
4 tane domates
Maydanoz isteğe bağlı
1 yemek kaşığı salça
Tuz
Karabiber
5 diş sarımsak
Sivribiber
Su

Patlıcanları alacalı soyup tuzlu suda yarım saat kadar acısının çıkmasını bekliyoruz. soğanları yemeklik doğruyoruz tenceremize sıvı yağ koyup kavuruyoruz. sarımsakları rendeliyoruz ve ardından kıymamızı kavuruyoruz .kıyma suyunu çekene kadar kavuralım ve ardından küp küp doğranmış domatesleri ekleyelim tuzunu karabiberini ekleyelim karıştıralım.domateslerde suyunu çekince ocaktan alalım maydanozu ince ince kıyalım .patlıcanları kağıt havluya alalım kurulayalım ortasına birer çizik atalım ve kızgın yağda kızartalım.tekrar kağıt havluya alalım yağını bırakmaları için.aralarını bir çatal yardımı ile açıp harçtan dolduralım tepsiye dizelim güzelce ardından 1 su bardağı suya salçayı koyup eritem tepsinin kıyısından koyalım. patlıcanlarımızın üzerine dilim domates yerleştirelim sivri biber yerleştirelim.180 derecede patlıcanlar yumuşayıncaya kadar pişirelim ve afiyet olsun benden yapıp göstermesi size de denemek kalıyor.